Mesures de conductivité, salinité et turbidité

HI 93124
Analyseur de limpidité portatif pour analyse de la bière

La limpidité de la bière est l'un des paramètres qui fait l'objet d'un contrôle constant dans les brasseries. Plusieurs substances peuvent troubler la bière, mais la cause la plus fréquente demeure la réticulation des polyphénols et des protéines. Toute une gamme de traitements de stabilisation est disponible pour prévenir ce problème. HI 93124 est un analyseur de limpidité portatif conçu spécialement pour les applications dans les brasseries. L'instrument est également fourni avec une fonction d'enregistrement sur demande qui permet à l'utilisateur d'emmagasiner jusqu'à 199 échantillons dans la mémoire interne. HI 93124 peut être raccordé à un ordinateur par le biais d'un port série RS232 avec le logiciel compatible Windows® HI 92000.



nouveau

HI 93124 Analyseur de limpidité pour analyse de la bière

Description du produit

HI 93124 est fourni avec 2 cuvettes en verre avec capuchons, 4 piles alcalines (1,5 V AA), mallette de transport robuste, et manuel d'instructions.

Pour des informations détaillées sur ce produit, voir p. L11.



HI 93125
Analyseur de limpidité pour vin blanc et rosé

HI 93125 est un analyseur de limpidité portatif avec microprocesseur conçu spécialement pour la fabrication des vins blancs et rosés.
La turbidité des vins, comme celle des autres liquides, est déterminée par les petites particules en suspension qui font dévier les faisceaux lumineux. Au cours du procédé de vinification, la turbidité du vin peut être causée par plusieurs phénomènes qui réduisent le degré de limpidité et rendent le produit non appréciable du point de vue des consommateurs. Pour les vins, une limpidité réduite va souvent de pair avec une saveur et un arôme déplaisants. Les causes de turbidité les plus fréquentes sont les sels d'acide tartrique, de fer et de cuivre, et les enzymes.
Pour prévenir la turbidité, le vin peut être traité avec des additifs particuliers qui agissent comme stabilisateurs de limpidité pour de longues périodes.
Au cours du procédé de vinification, la limpidité est mesurée à trois étapes critiques: la fermentation alcoolique, la fermentation malolactique, et la filtration.



nouveau

HI 93125 Analyseur de limpidité pour vin blanc et rosée

Description du produit

HI 93125 iest fourni avec 2 cuvettes en verre avec capuchons, solutions d'étalonnage HI 93703-0, HI 93703-10 et HI 93703-05, tissu de nettoyage des cuvettes (HI 731318), 4 piles alcalines (1,5 V AA), mallette de transport robuste, et manuel d'instructions.

Pour des informations détaillées sur ce produit, voir page L12

